



## Basis Wijntraining

### In het kort

Leerweg / Niveau  
**Volwassenenonderwijs /  
Training**

Duur  
**0-0,5 jaar**

Locatie  
**Nieuwegein  
Newtonbaan 12**

Startdatum  
**nog nader te bepalen**

Kosten  
**€ 299,- zie onder**

Vooropleiding  
**Geen**

Lestijden  
**10.00 - 15.30 uur**

Resultaat  
**Branche-diploma (optioneel)**

## Liefhebber met of zonder wijnkennis

Deze basis wijntraining, inclusief E-Learning Wijntraining Online, is voor professionals en hobbyisten. Voor medewerkers in horeca, wijnhandels, supermarkten en groothandel en voor de enthousiaste thuis hobbykok en wijnliefhebber. Je hebt geen vooropleiding of uitgebreide wijnkennis nodig om mee te kunnen doen.

## Inhoud training

De training vormt de basiskennis van wijn. Je krijgt toegankelijke en overzichtelijke informatie over de meest belangrijke aspecten van wijn. Je proeft verschillende wijnen en je ontdekt de wijngebieden.

### Praktijk op locatie en theorie online

Op de praktijkdag worden ca 15 wijnen geproefd en besproken. Het theoriedeel volg je online via Wijntraining Online. De voucher voor toegang tot deze online training ontvang je direct na inschrijving. Je kunt dan gelijk aan de slag!

### De volgende onderwerpen komen aan bod:

- Wat is wijn? En wat zijn de kwaliteitsbepalende factoren van wijn?
- Proeven van wijnen 'Smaak van wijn'
- Wijn en wijntypes
- Wijn en wetgeving
- Proeven van wijnen met spijzen
- De wijngebieden in de wereld
- Smaak van wijn, smaakfactoren, wijnbouw en vinificatie
- Karakteristieken van druivenrassen en wijngebieden
- Kwaliteitsverschillen herkennen
- Alles over wijnwetgeving

De wijntraining SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) 3 voor gevorderden bieden we op onze locatie aan in samenwerking met WTOL Academy.

## Resultaten na deze training

Wijnproeven, wijn kopen en het maken van goede wijn en spijs combinaties: het zal je na deze training makkelijker afgaan.

- Zelfverzekerd kun je advies geven over wijn.
- Je kunt de belangrijkste druivenrassen herkennen.
- Je weet het verschil tussen wijnen te benoemen.
- Je kunt goede *Wijn & Spijs* combinaties adviseren.

## SVH examen, optioneel

Een succesvolle wijntraining wordt bekroond met een betekenisvol diploma, het onomstotelijke bewijs dat je een bepaald kennisniveau hebt.

### Exameninhoud

46 Multiple choice vragen, waarvan de eerste zes examenvragen betrekking hebben op de vier verschillende te proeven wijnen.

### Geslaagd

Je kunt voor het gehele examen 46 punten behalen. Je bent geslaagd wanneer je minimaal 28 examenvragen (60%) juist hebt beantwoord. Van de juist beantwoorde examenvragen moeten minimaal twee examenvragen over het proeven juist zijn beantwoord. Voor examen data zie SVH examens.

## Trainingsduur

De training bestaat uit 1 praktijklesdag (inclusief lunch) en 8 tot 12 uur zelfstudie.

## Kosten training

De prijs is € 299,-

- Inclusief voucher Wijntraining Online SVH wijn 2 (twv € 145,-)
- SVH wijn 2 examen, optioneel
- Inclusief lunch

## Voor werkgevers

Wil je deze scholing voor jouw organisatie? Neem dan contact op met onze accountmanager [d.verhagen@rocmn.nl](mailto:d.verhagen@rocmn.nl), 06 30 48 17 48.

---

## Wil je meer informatie over deze training?

Mira Dekker

**Hospitality**

06 39 53 08 38

[mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl](mailto:mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl)

